

BODEGA GARZÓN URUGUAY



GARZÓN ALBARIÑO RESERVA GARZÓN, URUGUAY

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albariño.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Fermentación en n tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón. Madura de 3 a 6 meses sobre borras finas.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo pálido con reflejos verdosos.

En nariz se presenta intenso, con aromas frutados que recuerdan al durazno, equilibrándose con notas cítricas. En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final largo y redondo.

MARIDAJE

Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

GARZÓN

Muy cerca de la costa atlántica uruguaya y a 160 metros de altura sobre el nivel del mar, la viña fue plantada en un terreno privilegiado que imprime en nuestras uvas un carácter único e irrepetible, lo cual sumado al clima templado y las prácticas orgánicas desarrolladas en las plantaciones, permite reflejar en cada vino el auténtico carácter del terroir de Garzón. El edificio de 19.050 m² posee 2,2 millones de litros de capacidad y es la primera bodega sustentable fuera de Norte América con certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), siguiendo las rigurosas exigencias del United States Green Building Council. Sin distinción de uso y funcionalidad, la certificación incluye la totalidad de su instalación, lo cual es inédito a nivel mundial.